



FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIFS	Gérer un établissement de restauration commerciale en respectant les bonnes pratiques d'hygiène
OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES	L233-4 du code rural et de la pêche maritime Décret du 24 juin 2011 Arrêté du 5 octobre 2011 modifié par l'arrêté du 13 Juin 2016
PRE-REQUIS	Aucun
MODALITES D'ACCES A LA FORMATION	Auto-positionnement
PROGRAMME DE FORMATION	<p>1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale (1H)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs. - Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen). - Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire. - Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation. <p>2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale (2H)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques. - Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne. - Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture. - Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle. <p>3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (1H)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité. - Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues. - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires. <p>Référentiel de formation, savoirs associés</p> <p>1. Aliments et risques pour le consommateur Introduction des notions de danger et de risque.</p> <p>1.1. Les dangers microbiens :</p> <p>1.1.1. Microbiologie des aliments (2H) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; - le classement en utiles et nuisibles ; - les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ; - la répartition des micro-organismes dans les aliments. <p>1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation (1H) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; - les toxi-infections alimentaires collectives ; - les associations pathogènes/aliments.



FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

PROGRAMME DE FORMATION

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale (1H)

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale (2H)

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques.
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture.
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (1H)

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Référentiel de formation, savoirs associés

1. Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens :

1.1.1. Microbiologie des aliments (2H) :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- le classement en utiles et nuisibles ;
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation (1H) :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques (1H) :

- la qualité de la matière première ;
- les conditions de préparation ;
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- l'hygiène des manipulations ;
- les conditions de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels (1H) :

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
- dangers physiques (corps étrangers...) ;
- dangers biologiques (allergènes...).

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) (2H)

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).



FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

DUREE	14 heures sur 2 JOURS : mercredi 14h00 à 19h00 ; jeudi 8h30 à 12h30-13H30-18H30
PROFIL DES INTERVENANTS	Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle. Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur. Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité dont dépend la formation.
EVALUATION	Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation Evaluation finale : questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises.
NOMBRE DE PARTICIPANTS	Nombre de participants minimum : 3 par session Nombre de participants maximum : 15 par session
DATE	Les dates de formations sont disponibles sur le site internet https://www.lemoinscher-formation.com/hygiene-alimentaire-haccp-13i3.fr.html
LIEU	Les lieux de formation sont disponibles sur le site internet : https://www.lemoinscher-formation.com/hygiene-alimentaire-haccp-13i3.fr.html
COUT DE FORMATION	Le montant de la formation est disponible sur le site https://www.lemoinscher-formation.com/hygiene-alimentaire-haccp-13i3.fr.html
FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION	Attestation de fin de formation Attestation spécifique en hygiène alimentaire pour l'activité de la restauration commerciale.